





⚠ **ガスコンロで使用の際の注意**

- ガスコンロの揚げ物モードで使用された場合、まれに反応しにくい、適正な温度設定にならないという現象が出る場合があります。このような場合には、油の温度に充分注意し、通常の加熱モードでご使用ください。

⚠ **クッキングヒーターで使用の際の注意**

- 効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴等はきれいに拭き取ってください。
- 鍋はヒーターの中央に置いてください。IH（電磁調理器）で加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IH（電磁調理器）と鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。
- IH（電磁調理器）付属の油温調節機能は、油の温度が設定通りにならない場合がありますので揚げ物用の温度計を使用されたり、衣を落とすなど油温を確認してください。

衣による温度の目安			
150℃以下	150℃～170℃	170℃～180℃	200℃以上
			
下まで洗んですぐには浮き上がらない。	下まで洗んでから、浮き上がる。	下まで行かず、中ほどまで洗み浮き上がる。	油の表面に程近い所で、浮き上がり洗まない。

適正油量 1.6 L

※電磁調理器のプレート表面に鍋の跡がつく場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。

※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

表面加工／シリコン樹脂塗装
材料の種類／鉄（底の厚さ 2.0mm）
寸 法／26cm
満 水 容 量／3.2 L

■取扱い上の注意
イ. 空だきをしないでください。
ロ. 使用後はよく洗って乾燥させてください。
ハ. 取っ手の部分が熱くなる場合があります。
ニ. 縁まで油等を満たした状態で使用しないでください。
ホ. なべの中に料理を保存しないでください。
ヘ. スチールたわし、みがき粉等を使用しないでください。
ト. こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないでください。

和平フレイズ株式会社
新潟県燕市物流センター2丁目16番地

MADE IN JAPAN

DA-09

 **CH・IH**

[ダンチュウ]
dancyu
調理道具シリーズ

**100-200V 熱源対応
鉄製天ぷら鍋 26cm**

取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用の前に取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。お読みになった後は、必ず保管してください。

⚠ **取扱上の注意**

- 使用する前に各部に異常がないことを確認してください。異常が生じた場合は、使用しないでください。
- 調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。注意してください。
- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が熱くなります。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。
- 取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをとしての使用は危険ですのでやめてください。
- 空炊きはしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損等による火傷の原因となります。
- 油は適量にて使用してください。多く入れると調理の際に油があふれて引火による火災の危険があります。
- 天ぷら、揚げ物以外の料理には使用しないでください。塗装がはがれる場合があります。
- 調理中に油のつき足しをしないでください。火災の恐れがあります。
- 油の加熱中に蓋をしないでください。油の温度が急激に上がり蓋を開ける際に発火する恐れがあります。
- 油温は 200 度未満にし、調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。
- 調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近付けないでください。やけどの原因になります。
- 高温になった鍋を急冷しないでください。変形の原因になります。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- オーブンレンジでは使用しないでください。取っ手破損の原因となります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。錆の発生原因となりますので他の容器に移してください。
- 金属製のものは塗装をキズ付け、錆発生の原因となりますので、使用しないでください。
- 本品は流通段階での錆防止及び最初の使いやすさのために鍋の表面に食品衛生法に適合する塗装を施してあります。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・磨耗していきます。永久に付着しているものではありません。
- 万一塗装がはげても塗料は食品衛生法に合格したものを使用しておりますので、人体に影響はございません。

お手入れ方法

- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。
- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させて薄く油を塗ってください。
- スチールたわし、磨き粉などを使用しないでください。塗膜が傷つき錆やはがれの原因になります。
- 使用済みの油を固める凝固剤を使用した際、固まった油を長時間鍋の中に放置すると結露現象により錆や塗膜の剥離が生じる場合があります。
- 本品は鉄を使用しているため、塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆発生の原因となります。

※取っ手は熱くなり、やけどの危険がありますので、ミトンやふきんを使用してください。

※ご使用前に取っ手のガタツキがないか確認してから使用してください。

※調理中は絶対そばから離れないでください。

（電磁調理器も同じです。）

※製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗いすいでください。

この商品は以下の加熱器具でご使用になれます



ガス



エンクロ
ヒーター



ラジエント
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



シーズ
ヒーター



電磁
調理器



電子レンジは
使用できません

 **CH・IH**

この商品は SG マーク認定商品です。
SG マーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する保証制度です。

本品は天ぷら、揚げ物料理専用です。